

- For more records, click the Records link at page end.
- To change the format of selected records, select format and click **Display Selected**.
- To print/save clean copies of selected records from browser click **Print/Save Selected**.
- To have records sent as hardcopy or via email, click **Send Results**.

☒ **Select All**☒ **Clear Selections****Print/Save Selected****Send Results****Display Selected****Format**

Free

1. ☐ 1/5/1

012354950

WPI Acc No: 1999-161057/199914

XRAM Acc No: C99-046890

Roasted bean nutritive health drink - involves grinding of
roasted bean mixture which consists of dark colored beans, soybean and
adzuki bean for obtaining extract

Patent Assignee: SATO S (SATO-I); SATO W (SATO-I)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
JP 11018738	A	19990126	JP 97197928	A	19970707	199914 B

Priority Applications (No Type Date): JP 97197928 A 19970707

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
JP 11018738	A		3	A23L-002/38	

JP 11018738 A

Abstract (Basic): JP 11018738 A

NOVELTY - Soy bean, dark colored beans and adzuki beans of desired
quantity are mixed together and is roasted. Subsequently the roasted
bean mixture is ground and their extract is obtained.

USE - None given.

ADVANTAGE - Pleasant tasting health drink without any bad smell of
soy bean is offered as a substitute for coffee. Health drink of great
nutritive value fit for consumption by all persons is offered. The
health drink is a natural food and has greater flavor than coffee.

Dwg. 0/0

Title Terms: ROAST; BEAN; NUTRIENT; HEALTH; DRINK; GRIND; ROAST; BEAN;
MIXTURE; CONSIST; DARK; BEAN; SOY; ADZUKI; BEAN; OBTAIN; EXTRACT

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23L-002/38

International Patent Class (Additional): A23L-001/20; A23L-002/52

File Segment: CPI

Derwent WPI (Dialog® File 352): (c) 2001 Derwent Info Ltd. All rights reserved.

☒ **Select All**☒ **Clear Selections****Print/Save Selected****Send Results****Display Selected****Format**

Free

© 2001 The Dialog Corporation plc

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-18738

(43) 公開日 平成11年(1999) 1月26日

(51) Int.Cl.⁸

識別記号

F I

A 2 3 L 2/38

A 2 3 L 2/38

D

1/20

1/20

K

2/52

2/00

Z

F

審査請求 未請求 請求項の数1 F D (全 3 頁)

(21) 出願番号

特願平9-197928

(22) 出願日

平成9年(1997) 7月7日

(71) 出願人 597105290

佐藤 進

兵庫県洲本市本町1丁目7番19号

(71) 出願人 597105304

佐藤 亘

東京都足立区島根1丁目3番2号 シャト
ーテル寿1-203号

(72) 発明者 佐藤 進

兵庫県洲本市本町1丁目7番19号

(72) 発明者 佐藤 亘

東京都足立区島根1丁目3番2号 シャト
ーテル寿1-203号

(74) 代理人 弁理士 谷口 正信

(54) 【発明の名称】 豆類焙煎健康飲料

(57) 【要約】

【目的】 大豆独特の臭みを完全に除去し、コーヒーに替わる嗜好飲料としてコーヒーと同様若しくはそれ以上の風味が得られ、栄養価値も高く、且つコーヒーの如き弊害もなく、万人が幅広く飲用することの出来る豆類焙煎健康飲料を提供する。

【構成】 大豆と黒豆にささげ豆と小豆の両方若しくは一方を加えてなる4種類若しくは3種類の豆類を所要の配分率で混合して焙煎し、或いは前記豆類を焙煎した後、に所要の配合率で混合し、これを粉砕して該粉砕物を適宜抽出手段によって抽出したことを特徴とする。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 大豆と黒豆にささげ豆と小豆の両方若しくは一方を加えてなる4種類若しくは3種類の豆類を所要の配分率で混合して焙煎し、或いは前記豆類を焙煎した後に所要の配合率で混合し、これを粉碎して該粉碎物を適宜抽出手段によって抽出したことを特徴とする豆類焙煎健康飲料。

【発明の詳細な説明】**【0001】**

【発明の属する技術分野】 本発明は、大豆等の豆類を適宜配合し、焙煎、粉碎、抽出の各工程を経た健康飲料に係るもので、嗜好性に優れコーヒー以上の風味等を有させ、且つ栄養的にも十分にバランスの取れた栄養価を呈する大豆等の豆類焙煎健康飲料に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来よりコーヒー豆を焙煎してなるコーヒーは、紅茶と並んで代表的な飲み物であるが、大量飲用による胃痛、その他カフェインによる身体へのマイナス要因を考慮してコーヒー代用飲料が種々開発されている。その中で大豆を原料とするコーヒー風飲料があるが、大豆特有のきな粉臭、油臭が強く、そのままでは人の口に合わず、その為に本来のコーヒーを混合して飲料に適する工夫がなされている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、上記の如くコーヒーを混合しても大豆飲料の持つ独特な臭みを消すことは出来ず、一般的に市場化されていないのが実状である。また、コーヒーを混合せずにきな粉臭や油臭を出来るだけ除去させた大豆を主成分とする大豆飲料も開発されている。この大豆飲料は、適度に発芽させた大豆を焙煎粉碎し、これと発芽麦類、発芽ハトムギ、薬用植物をそれぞれ焙煎粉碎したものを混合し抽出したものであり、麦類や薬用植物を混入することで大豆特有の臭いは或る程度消すことは出来たが、残念ながら完全に消すことは出来ず、且つ麦類や薬用植物によってコーヒー風味とは大きく異なる風味を醸し出すものとなり、本来のコーヒーよりも数段嗜好性の劣る飲料になってしまっている。

【0004】 本発明は上記の点に鑑みなされたものであって、大豆独特の臭みを残さないのは勿論のこと、コーヒーに替わる嗜好飲料としてコーヒーと同様若しくはそれ以上の風味が得られ、栄養価値も高く、且つコーヒーの如き弊害もなく、幼児から老人、病人等々が幅広く飲用することの出来る大豆等の豆類焙煎健康飲料を提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するための本発明の豆類焙煎健康飲料は、大豆と黒豆にささげ豆と小豆の両方若しくは一方を加えてなる4種類若しくは3種類の豆類を所要の配分率で混合して焙煎し、或いは

前記豆類を焙煎した後に所要の配合率で混合し、これを粉碎して該粉碎物を適宜抽出手段によって抽出したことを特徴とするものである。

【0006】

【発明の実施の形態】 本発明の健康飲料は、全て豆類のみを成分として配合し、これを焙煎、粉碎、抽出の工程を経ることによって万人に飲用される飲み物として提供ならしめたものであるが、豆類の栄養価の素晴らしさについては植物性蛋白、各種ビタミン、脂肪、ミネラル等々、植物性食品の中でもずば抜けているのは皆が承知しているところであって、数多くの自然食品、健康食品として利用されている。

【0007】 したがって、数種類の豆類を焙煎、粉碎して飲料素材とすることについては栄養面では十分な価値を有することは明らかである。問題はどの種類の豆類をどの程度混合して焙煎するかによって、コーヒー風味以上の風味が得られ、大豆等の臭みが除去出来、高い嗜好性が得られ、栄養的にもバランスの良いコーヒー様の飲料が得られるかにあり、出願人は真実の食べ物や飲み物とは、食べ物と身体の関係は、食と生理・健康等の本当の意味での生命と直接関わっている食行為・食習慣とは、といったテーマのもと、長年の研究によって各豆の特徴を分析し、どのような配合並びに焙煎によってどのような味が醸し出るかといった相当量のデータを得た。

【0008】 その結果から、最も旨味、コク、甘味があり、大豆のきな粉臭や各豆の油臭が取り除ける豆の種類と配合比からなる数種類の健康飲料を発明したものであり、大豆、黒豆、ささげ豆、小豆の4種類の豆の組み合わせによって、他に例のない全く画期的なコーヒー様健康飲料を提供し得るものとなった。

【0009】 各豆の本発明の健康飲料に係る主要な役割を簡潔に述べると「コク」は黒豆、「旨味と甘味」は大豆、「後味を悪くしない淡泊さ」はささげ豆と小豆であり、これらの豆の組み合わせ、配合比によって数種類の味の変化を楽しむことが出来る。本発明の健康飲料に係る各豆の基本配合（いずれも重量比）は、以下のとおりであるが、無論これに限定されるべきものではない。大豆と黒豆と小豆とささげ豆が5:3:1:1、大豆と黒豆と小豆とささげ豆が3:3:2:2、大豆と黒豆とささげ豆が3:5:2、大豆と黒豆と小豆が6:2:2である。

【0010】 次に本発明の製造方法の1例を示す。尚、焙煎用に鉄製鍋（厚み1.6mm以上）を用いて手作業による製造方法を例示したが、大量生産の場合であれば例示した焙煎手段が講じられるような焙煎装置を使用すれば良い。前述した豆の配合比率を決めたら、先ず大豆と黒豆を強火にて焦がさないように約10分程度焙煎し、その後、小豆とささげ豆（若しくはいずれか一方）を入れて中火にて約20分程度焙煎する。

【0011】最初からの焙煎時間が30分程度経過したら、各豆の焙煎状態（色、香り、臭い、硬さ等）を嚙んでみて確かめ、各豆の表面及び中身が全て均一な状態、即ち全ての豆が同様の暗黒褐色をなした状態であるかをチェックする。各豆が均一状態になっていなければ、さらに中火にて均一状態になるまで数分間焙煎する。その後、最も小さい蛍火にて10分程度焙煎するが、この段階では少し煙が立ち上っているから細心の注意を要する。この時の焙煎工程が最終的な健康飲料の可否を決定する大事なポイントとなる。次に、焙煎を終えた豆を冷水入り容器や冷却器にて急冷し、その後、飲用時に豆を粉碎して挽き豆状態にすれば良い。

【0012】飲用にあたっては種々の抽出手段が考えられるが特定するものではなく、例えば、サッパリした風味を味わいたい時はドリップ式にて粗目のフィルターや茶こしで抽出したり、コクや深い風味を味わいたい時は沸騰した湯に一人前コーヒー匙2杯の割合で入れて3～4分煮出す等の手段を講じれば良い。

【0013】尚、粉碎豆をティーパック状にしておけ

ば、抽出がより一層簡単に行えるものとなり、更なる風味の広がりを楽しむことが出来る。更に抽出液を粉末状に加工しておけばインスタント飲料として需要者が飲用しやすい商品を提供することが可能である。又、香りを楽しむべくハーブやミント、その他の香料葉を使用し、嗜好性を一層高めた健康飲料とすることも有効である。

【0014】

【発明の効果】以上説明した如く本発明によれば、コーヒー豆や豆類以外の穀類を混合することなく、コーヒー以上の風味を醸し出す飲み物を提供することが出来るものであり、無論、大豆独特の臭い等は完全に除去しており、而も数種類の豆のみを使用しているため栄養的にも健康促進に多大な効果を発揮し得るものであり、どんな人たちにも安心して飲用してもらえる最高の健康飲料を供することが出来、昨今の自然食ブーム、健康食ブームにも適応する食品であって、本発明の健康飲料の需要は非常に多く、その商品的価値は極めて高いと言える。